**Zutaten für 2 Portionen:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | **EL** | **Mehl** |
| 1 | **EL** | **Olivenöl** |
| 1 | **EL** | **Petersilie** |
| 1 | **Prise** | **Pfeffer** |
| 1 | **Prise** | **Salz** |
| 1 | **Becher** | **Schlagobers** |
| 1 | **Prise** | **Suppenwürze** |
| 250 | **g** | **Lachs** |
| 250 | **g** | **weiße oder grüne Nudeln (breite Nudeln)** |
| 1 | **Spr** | **Zitronensaft** |
| 1 | **Stk** | **Zwiebel (mittel groß)** |

**Lachsnudeln**

Zu diesem Rezept kannst du dir einen frischen gemischten Salat anrichten, es würde perfekt dazu passen.

Als ersten Schritt kochst du die Nudeln bissfest und tropfst sie danach am besten über einem Waschbecken in einem Nudelsieb ab. In der Zwischenzeit taust du den Lachs, falls es ein Tiefkühl-lachs ist (was nicht zu empfehlen ist), etwas auf und schneidest ihn in mittel-große Stücke.

Die Zwiebeln solltest du klein hacken. Danach erhitzt du das Olivenöl in einer Pfanne und bratest die Zwiebel darin goldbraun an. Anschließend gibst du den Lachs hinein und brätst ihn kurz an.

Danach würzt du mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und nach Wunsch eventuell mit einem Löffel Mehl. Du gießt den Becher Schlagobers hinein, lässt die Flüssigkeit etwas reduzieren und dann mischst du die gekochten Nudeln hinein, gibst Petersilie darauf und servierst das Lachsgericht. Guten Appetit.

